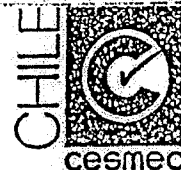


EXHIBIT 1



INFORME N° 100951

Pág. 1 de 2 Págs.

EFFECTUADO POR: DIVISION DE ALIMENTOS

COD. INTERNO B124

SOLICITANTE: TELCOM S.A.

ATENCION SR: HERNAN SWETT

ANTECEDENTES

Se recibieron en nuestros laboratorios dos (2) muestras de Filetes de Merluza con piel, envasadas al vacío, para realizar un análisis físico organoléptico.

IDENTIFICACION DE LAS MUESTRAS

La muestra N° 1 corresponde a Filete envasado individualmente, la muestra N° 2 corresponde a Filete proveniente de una bolsa de estos.

RESULTADOS ANALISIS FISICO-ORGANOLEPTICO

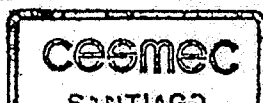
A.- Examen Fisico - Químico

Muestra N°	Peso Congelado (g)	Peso Descongelado (g)	Peso Drenado %	pH
1	167	161	96,4	6,8
2	185	178	96,2	6,8

B.- Examen Organoléptico

Color : * Típico
 Olor : * Típico
 Sabor : * Típico
 Textura : Firme a la presión

(*) : Características de la especie



AV. MARATHON 2395 FONOS 238055
 TEL 56-2-2384135 SANTIAGO-CHILE

OLGA URETA B.
 Médico Veterinario
 Div. de Alimentos
 CESMEC LTDA.

COORDINADOR

UNIDAD EJECUTORA